

Ein Bauarbeiter irrte sich in der Tür

GESCHICHTEN AUS DEM GASTHAU „Zum Krug“ in Lippoldshausen

Gasthäuser gehören zum Bild eines Dorfes dazu. Und doch sinkt die Zahl der Gaststätten im Land. In loser Folge stellen wir Gasthäuser aus dem Altkreis Münden vor. Heute: Zum Krug in Lippoldshausen.

VON JENS DOLL

Lippoldshausen - Bierflaschen aus aller Welt zieren den Gastraum des Landgasthofs "Zum Krug" im Bergdörfchen Lippoldshausen. Die haben alle die Gäste mitgebracht", berichtet Gastwirt Klaus-Peter Schmah. Keine davon habe er selbst angeschafft.

Eigentlich wollte er eine ganz andere Karriere einschlagen: Er lernte Bankkaufmann. Das Schicksal machte ihn aber zum Kneipenwirt. Seine Mutter heiratete in eine Wirtsfamilie ein, seit über 40 Jahren betreibt er nun den Krug.

Mit dabei waren und sind immer die Stammtische. "Wir haben vier Stammtische", berichtet Schmah, davon komme einer seit 50 Jahren. Deren Nachkommen wiederum haben vor 25 Jahren einen eigenen Stammtisch gegründet. "Mit denen habe ich einiges erlebt", sagt Schmah und lacht.

Auch mit anderen Langzeitgästen hat der Lippoldshäuser lustige Erfahrungen gemacht. "Während des Neubaus der ICE-Strecke hatten wir Bauarbeiter bei uns, die jahrelang in den Fremdenzimmern nächtigten." Einer habe sich nach einigen Bier in der Tür geirrt und habe dann in den Privaträumen der Familie Schmah gestanden. "Er hat sich aufs Sofa gelegt und dann dort geschlafen". Dies sei natürlich gefundenes fressen für seine Kollegen gewesen - der Unglückliche musste sich zahlreiche Spötteleien gefallen lassen.



Rast im Bergdörfchen: "Zum Krug" in Lippoldshausen. Der Landgasthof wird von Klaus-Peter Schmah geführt. Neben dem Gasthof betreibt die Familie auch eine Pension.

Neben dem Gasthof betreibt die Familie Schmah noch zwölf Fremdenzimmer, zwei Ferienwohnungen und einen Bauernhof. Ein Gebäude mit sieben Gästezimmern befindet sich auf dem hinteren Teil des Hofes des Kruges. Weitere Zimmer sind im Hauptgebäude.

Momentan haben sie viele Wanderer und Radfahrergruppen: "Urlaub in Deutschland ist wegen Corona wieder angesagt", sagt Schmah. Zudem übernachten auch Handwerker immer wieder in den Zimmern. Über die Jahre wurde viel umgebaut und erweitert, sodass auch Familien- und Vereinsfeste in den Räumlichkeiten stattfinden können. Zudem lädt die Terrasse zum Verweilen ein.

Dass sich in dem etwa um 1810 gebauten Gebäude eine Wirtschaft befindet, lässt sich auf etwa 1860 datieren. "Et-

wa 40 Gäste haben wir im Schnitt", berichtet Klaus-Peter Schmah. Vor allem die Beständigkeit habe ihm viele Stammgäste beschert.

"Wir bieten frische und regionale Speisen an", sagt er. Nachgefragt werden die Schnitzelgerichte aber auch saisonale Angebote. "Spargel, Pfifferlinge und gegen Winter dann Gänse", umreißt er kurz das Angebot. Auf Experimente wie zum Beispiel Burger habe er sich nicht eingelassen.

Immer mehr Gäste würden darauf achten, dass ihr Essen regional und frisch ist, das spiele Schmah natürlich in die Hände. "Wir schlachten noch selbst", berichtet er. Zudem werde viel von dem benötigten Gemüse auf dem heimischen Bauernhof angebaut.

Die Coronakrise habe der Gasthof relativ gut gemeis-



Seit über 40 Jahren Wirt: Klaus-Peter Schmah vor seinem Gasthof "Zum Krug."

ter, sagt der Wirt. "Wir hätten fast zehn Wochen geschlossen, Jetzt erholt sich das Geschäft." Die finanzielle Unterstützung des Staates hätte geholfen, zudem habe man frühzeitig schon Rücklagen geschaffen. "Die Arbeit, die wir früher gemacht haben, zahlt sich Jetzt aus."